



じゃばら 栽培スケジュール

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
加工・出荷	剪定		除草	開花	結実	除草	果実肥大			収穫 搾汁	加工 出荷

※「北山村観光サイト」より

酸味にほんのり苦味が残る幻の果実

わかやまの  
じゃばら



育むのは人と風土  
vol.7

和歌山食材に関することなら…

**和歌山県産品カタログ**  
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/database/dbtop.html>  
 〈和歌山県アンテナショップ〉  
 わかやま紀州館 <http://www.kishukan.com/>  
 東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階  
 TEL. 03 (6269) 9434 FAX. 03 (6269) 9433  
 営業時間 10:00～19:00 (日曜・祝日は10:00～18:00)  
 〈インターネットショッピングモール〉  
 ふるさと和歌山わいわい市場 (ヤフーショッピング)  
<https://store.shopping.yahoo.co.jp/waiwai071700>

和歌山の食材・食品に関するお問い合わせは…

**和歌山県農林水産部食品流通課**  
 〒640-8585 和歌山市小松原通1-1  
 TEL. 073 (441) 2819 FAX. 073 (432) 4161  
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>



# 邪

## と払う酸っぱい縁起物 日本唯一の場所で自然交配

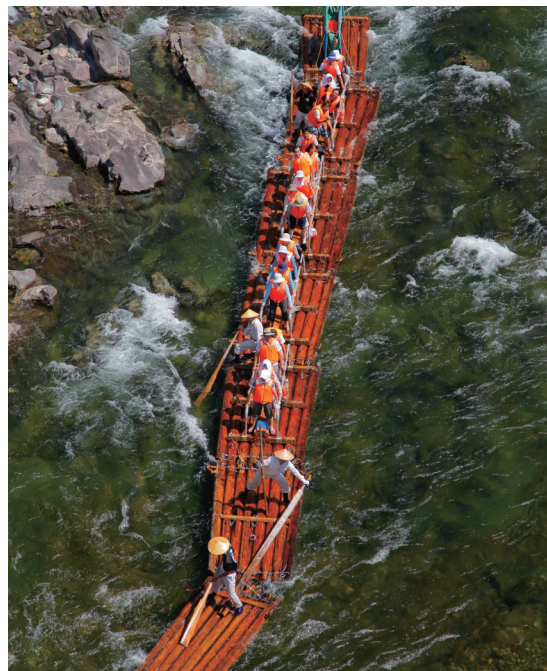
「邪気を払う」ほどに酸っぱいことが名前の由来で、正月料理などに欠かせない縁起物であり、昔から天然の食酢として村人たちに親しまれてきた柑橘系の果実「じゃばら」。和歌山県東牟婁郡北山村の原産だ。

そもそも北山村は紀伊半島の中央部に位置し、村に隣接しているのは三重県と奈良県。和歌山県のどの市町村にも接しておらず、日本で唯一の飛び地の村として、全国的に知られている。村の面積は約48平方kmでほとんどが山林。その真ん中を北山川が悠々と流れ、豊かな自然に囲まれながら現在、約450人の村民が暮らしている。もともと良質な杉に恵まれていることから村は林業で栄え、伐採された木材は北山川を利用して河口

の新宮市へと輸送されていた。その時に活躍したのが村の筏師であり、明治4年に廃藩置県が実施されて新宮市が和歌山県に編入された際にも、新宮市の木材業者と筏師は切っても切れない関係だったことから、北山村も一緒に編入することになった。

その名残を今に残すのが日本で唯一、観光客も筏を満喫できる観光筏下りである。木材を運ぶ筏流しの衰退によって生活基盤を失った村民たちの新たな産業として昭和54年に復活。先人たちが磨いた筏流しの技が、地域観光の目玉として再び脚光を浴びたのである。

さらにこの小さな村にもう一つ、全国唯一が存在している。それがじゃばらだ。江戸時代から分布していたユズや九年母(クネンボ)、紀



北山村の発展を支えるもう一つの産業が観光筏下り



州ミカンなどが自然交配したもので、世界でもここにはしか自生していなかった香酸柑橘。もともと平均気温が15.2℃と温暖な地域に分類される北山村だが、沿岸部に比べて寒暖の差が大きく、生食用普通柑橘類の栽培には向かないとされてきた。そんな中、山あいの厳しい気候にもっとも適した個体として、じゃばらが生き残ったといわれる。



じゃばらは北山村のような冬季気温の低い山間地によく育つ特性を持つ





栽培は村が委託し、篠師と兼業でじゃばら農家を営む

# 苦 労の時代を乗り越えて… じゃばらで地域活性化

じゃばらの果実は球形あるいは短球形で、重さは130g程度。もともとじゃばら自体が自生していた自然交配種だけに、北山村のような冬季に気温が低い山間地でよく育つ特性を持つ。当然寒さに強く、沿岸部に比べて寒暖差が大きい北山村の特殊な自然条件が、唯一の果実を生み出したといえる。

近年「じゃばらが花粉症に効く」とインターネットを通じて知られるようになり、雑誌やテレビで取り上げられるようになったことから、じゃばらの知名度が全国区となった。しかし最初からそうだったわけではない。昭和57年に村内の3区画に農園を確保し、パイロット事業をスタート。同61年には集出荷施設を新設するなど、村と栽培農家が連携して生産量を上げたもの

の、知名度の低さや販路の狭さは否めなかった。同63年と平成元年には商品の余剰在庫を抱えるという問題があり、平成3年から11年までは生産調整をするほど苦難の時代も経験している。

1戸から始まったじゃばら農家は現在、生産者組合を立ち上げるほどになり農家は26戸、農園の面積は約7haで7000本を栽培している。また土づくりにこだわるため、下草は手作業で草刈りするという徹底ぶり。農園のほとんどは村が管理し、栽培は全国から募集した筏下りの後継者たちを束ねる「北山振興」に委託。5月から9月の観光筏下りの時期は筏師として、またじゃばら農家としても活躍する。村の雇用対策や農業後継者の育成へとつなげた活動も村が率

## 一人の村人が窮地を救う 効果・効能に未来の光

村に自生していたじゃばらに着目したのは、原木の持ち主である福田国三さんである。小さい頃から慣れ親しんでいたじゃばらの味や香りは、ほかの柑橘類より優れていると感じ「じゃばらの栽培は北山村を過疎から守る産業となりうる」として、村長をはじめ村議会にも積極的に働きかけを続けた。そんな福田さんの情熱と活動が実を結び、昭和46年にミカンの分類で有名な田中諭一郎博士に調査を依頼して、翌年には花の分析など専門的な調査・研究を開始。その結果、じゃばらは国内はもとより、世界に類のないまったく新しい品種であることが判明した。

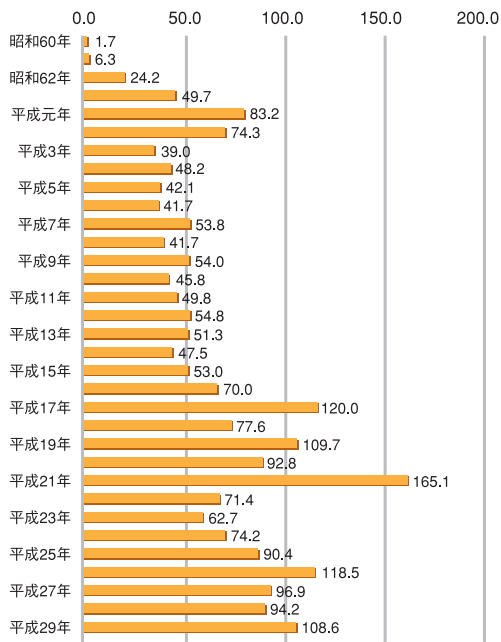
続いて紀南かんきつセンターに依頼し、成分の分析やその他の特性調査等を行いじゃばらそのものの

特性や個性を解明すると同時に、味については料理の専門家が試食。日本でここだけの柑橘に多くの料理専門家が驚き、個性的なじゃばらの味は可能性の広がりを感じるとともに、高い評価を得ることができた。それらの結果を得て、昭和47年には村をあげてのじゃばら栽培に踏み切った。



じゃばらの花

じゃばら果実収穫量(単位: t)



※北山村提供資料より

先して実施。地域活性化に対する取り組みも高く評価されている。



じゃばらの収穫は11月。まだ青みの残っているうちに手摘みする



# 「じゃばらが花粉症に効く」 お客様の声の研究のきっかけ

爆発的なヒットを生む大きな要因となったのが、インターネットと花粉症抑制効果。もともと飛び地ゆえの不便さがあり、販売力を強化するうえでインターネットを用いたのが始まりだ。もちろんネットショッピングですぐに火がつくわけもなく低迷が続いていた頃、10kg、20kgと果実を定期的に買い求める複数のお客様がいた。それらのお客様に用途を伺うと、いずれも「じゃばらが花粉症に効くので愛用している」と。それをヒントに平成13年と14年にインターネットで1000人の「花粉症モニター」を募集。100%果汁300mlを試飲していただく無料のキャンペーンを行った。その結果、募集枠は2日間で約1万人に達し、モニターの約半数の人から「効果があった」と回答。効果のメカニズ

ムを明らかにするために、和歌山県工業技術センターで実験用に培養した細胞による試験が行われ、じゃばらに花粉症などの原因となる脱顆粒現象を抑制する機能があることが示唆された。平成15年の日本食品科学工学会でその効果の一部を発表。マスコミにも注目されるようになり、注文が大幅に増加した。そこで次に考えたのが、じゃばらシーズン以外でも安定的に売上を確保できる商品開発の取り組みである。まずは製造過程で残る皮の成分に着目し、これをドリンクにできないかと研究。これが商品開発の足がかりとなった。

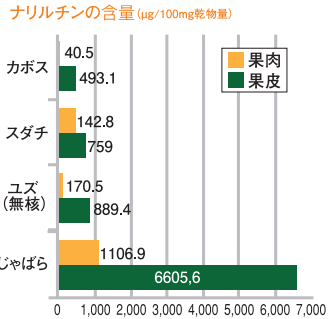


じゃばら農園も管理しつつ、村にはじゃばら加工場もあり村の6次産業として盛り立てる



じゃばらに関するさまざまな商品の企画・製造・販売を村が行う(北山村営じゃばら村センターにて撮影)

## ナリルチンが豊富な皮に着目 美味しく体にいい商品を提供



※農業食品産業技術総合研究機構果樹研究所調べ

### じゃばら果汁100g中の成分

エネルギー39.6kcal	鉄0.24mg
水分90.1kg	マグネシウム9.15mg
たんぱく質0.4g	●ビタミンA
脂質0.13g	・レチノール当量0.29μg
炭水化物9.21g	・カロテン1.75μg
灰分0.16g	・ビタミンA効力0.97μ
ナトリウム0.45mg	ビタミンB1 0.05mg
カリウム127mg	ビタミンB2 0.01mg
カルシウム2.55mg	●ビタミンC 31.1mg
リン3.94mg	ナイアシン0.1mg



果皮から抽出した良質の油分を使ってアロマや石鹸なども製造



じゃばらにはビタミンAとC、カロテンのほか、赤ワインなどで知名度を高めたフラボノイド(ビタミンP群)の中でもナリルチンという成分を豊富に含んでいる。9:5:12:5%の糖度を含みつつも酸度が5%前後と多いため、酸味が際立つ香酸柑橘独特の味わいで、後からほんのりと苦味を感じるのが特徴。ユズよりも果汁が豊富で種が



毎年11月に村で開催される「じゃばら収穫祭」

あまりなく、地元では料理の仕上げなど風味づけとして気軽に取り入れている。  
また着目される最大のポイントは皮。果汁と皮を比較すると皮には6倍以上ものナリルチンが入っているため、村では皮まで使った商品を多数開発している。ジャムやポン酢、スイーツなどの良品のほか、果皮から抽出した油分で製造したアロマや石鹸などを続々と発表し、季節やシーンを問わず毎日の生活に取り入れてもらえる工夫も行って



じゃばらを全国に広めるご当地ヒーロー「じゃばライダー1号、2号」